Библиотека
журнала
«Черноземочка»
ЧЕРНОЗЕМОЧКА
ДОМАШНЕЕ
ВИНОДЕЛИЕ

Библиотека журнала «Чернозёмочка»

Домашнее виноделие

«Социум»
2010

Домашнее виноделие / «Социум», 2010 — (Библиотека журнала «Чернозёмочка»)

ISBN 978-5-457-69929-8

Данная брошюра предназначена для широкого круга читателей, интересующихся вопросами домашнего виноделия. Любое вино содержит 2–5 % различных веществ, в гомеопатических дозах положительно влияющих на организм человека. Умеренное потребление вина дополняет питание человека, укрепляет его здоровье и повышает сопротивляемость организма некоторым заболеваниям. В брошюре содержится подробная технология приготовления вина в домашних условиях и правила их хранения. А также проверенные временем рецепты виноградного вина, плодово-ягодных вин, наливок и настоек.

ISBN 978-5-457-69929-8

, 2010

© Социум, 2010

Содержание

От редакции 6
Вино виноградное 7
Сбор винограда 7
Технология приготовления вина в домашних условиях 8
Подготовка сусла 8
Особенности приготовления сусла для белого и красного вина 9
Водяной затвор 10
Внесение изменений в процесс брожения 10
Приготовление винных дрожжей 10
Бурное брожение и уход за ним 11
Первая переливка вина 12
Конец ознакомительного фрагмента. 14

Домашнее виноделие

Хорошее вино начинается с качественного виноматериала…

© Издательский дом «Социум», 2010

От редакции

Уважаемые читатели!

Данная брошюра предназначена для широкого круга читателей, интересующихся вопросами домашнего виноделия. Любое вино содержит 2–5 % различных веществ, в гомеопатических дозах положительно влияющих на организм человека. Умеренное потребление вина дополняет питание человека, укрепляет его здоровье и повышает сопротивляемость организма некоторым заболеваниям.

В брошюре содержится подробная технология приготовления вина в домашних условиях и правила их хранения. А также проверенные временем рецепты виноградного вина, плодово-ягодных вин, наливок и настоек.

Желаем вам удачи!

Вино виноградное

Сбор винограда

Приготовление хорошего вина – процесс вдохновенный и творческий. Каждый винодел может привнести в этот древний напиток что-то свое, необычное.

Качество виноградного вина зависит от сортов перерабатываемого винограда, времени его сбора, почвенно-климатических условий местности, где растет виноград, технологии виноделия и умения самого винодела. Для виноделия пригодно большинство сортов винограда, но наиболее пригодны винные сорта, имеющие сочную мякоть и достаточное количество сахара и кислот, так называемые технические и универсальные.

Время сбора винограда имеет большое значение. Гроздья нужно собирать в то время, когда сок содержит наибольшее количество сахара и наименьшее количество кислоты, т. е. когда плоды достигли полной зрелости. Вообще, для приготовления столовых вин желательно собирать виноград более кислый по вкусу и менее сахаристый, чем для приготовления десертных и крепких вин. Для приготовления же десертных, полусладких и крепких вин виноград лучше собирать вполне зрелым, иногда даже несколько в перезрелом состоянии, тогда вина получаются с приятным изюмным тоном.

Некоторые вина готовят вообще из заизюмленного винограда, а для некоторых особенных вин виноград даже собирают после первых заморозков.

Сбор винограда производят по достижении полной зрелости. От времени сбора и от времени дня зависит качество вина. Виноград, собранный рано, до полудня, дает более ароматное вино. Не следует собирать виноград в дождливую погоду, во время тумана и слишком рано утром, когда роса еще не сошла.

Виноград следует собирать не сразу, а постепенно, по мере созревания ягод, производя при этом выборочный сбор. Он несомненно более дорогой и утомительный, но зато вино получается лучшего качества. При сборе следует отделять плохо вызревшие, загнившие и попорченные гроздья винограда.

Технология приготовления вина в домашних условиях

Подготовка сусла

Во избежание обогащения вина металлами использование алюминиевой, железной, цинковой или медной посуды не допускается. Используемая посуда должка быть кислотоупорной (эмалированная, стеклянная, деревянная и т. п.).

Отобранные после сортировки и отбраковки ягоды (не мыть!) дробят в кастрюле деревянным пестиком, полученную массу прессуют – отжимают сок.

При прессовании сок разделяют по качеству. Стекающий в самом начале процесса самотек (еще до действия пресса) представляет лучшую часть сусла. Из самотека следует готовить дорогие элитные вина. Затем при давлении получают вторую порцию сока. При прессовании большого количества плодов можно получить сок второго отжима. Получить сок второго отжима можно способами 1) без брожения; 2) с брожением.

1-й способ

Для этого в отжатую массу из-под пресса добавляют немного кипяченой воды (1 л на 10 кг отжатой массы), нагревают, помешивая, всю массу в тазу, доводят до температуры 70–80 градусов, ни в коем случае не доводя до кипения. Теплую мезгу вторично прессуют. Можно применить и несколько видоизменный метод (без брожения): после отжатия сока мезгу с оставшейся мякотью заливают небольшим количеством воды и выдерживают пару часов (для приготовления кагора мезгу выдерживают иногда до 24-х часов) при температуре 60 °С, после чего прессуют.

При втором давлении (после перемешивания отжимаемой массы) получают более грубую часть сока, менее сахаристую и т. д.

2-й способ

Для лучшего выдавливания из мезги сока (после первого давления) ее надо оставить на двое-трое суток в посуде при температуре до 20 градусов. За это время имеющиеся на плодах и попавшие из воздуха споры диких дрожжей вызовут брожение мезги. На поверхности ее появятся пузырьки, масса как бы вспенится, что свидетельствует о начале брожения.

Забродившую мезгу отжимают. Отжатую мезгу выкладывают обратно в пустую емкость и заливают водой. Количество воды может быть равно количеству отжатого сока или его половинному количеству. Залитую водой мезгу хорошо размешивают и вновь выдерживают двое-трое суток. Водой из мезги извлекают оставшиеся сахара, кислоты, красящие, дубильные, ароматические и другие вещества.

Как правило, при приготовлении столовых вин более трех давлений пресса не практикуют. Самотек и сок от первого давления смешивают между собой и используются для приготовления качественных вин, остальное идет в так называемый второй сорт для приготовления обычных вин.

Очень важен темп отжима. При быстром отжиме задерживается выход сока, и он делается мутным.

Вместе с тем слишком медленный отжим также нежелателен, так как при этом в мезгу и сок из воздуха попадают микроорганизмы, и сок начинает бродить и скисать. Длительность прессования при двукратном отжиме должна быть равна примерно 45 минутам.

Особенности приготовления сусла для белого и красного вина

Основное отличие производства белых вин заключается в том, что раздавленная часть винограда немедленно поступает в прессы для извлечения оставшегося сока: раздавленные ягоды прессуют до брожения, и сусло бродит без кожицы. Для некоторых сортов винограда (таких как мускат, рислинг и др.) для приготовления более ароматных вин мезгу некоторое время настаивают с целью более полного извлечения из кожицы винограда ароматных веществ. Белые вина получают как из белого, так и из красного винограда. Для высококачественных белых вин используется только «самотек», для других же может применяться и «первый» и «второй пресс». Температуру брожения снижают до +13…20 °С. Длительное брожение при низкой температуре дает более тонкое, фруктовое вино.

Если будет готовиться столовое сухое вино, то ягоды отделяются от гребней. Гребни содержат большое количество дубильных веществ, которые при раздавливании вместе с ягодами переходят в сусло.

Если готовят красное терпкое вино или если вино будет долго храниться, то гребни отделять не следует, а раздавливание и затирание ягод лучше проводить вместе с гребнями. При приготовлении красного вина следует помнить, что незрелые ягоды черного винограда придают вину кислый и грубый вкус, а перезрелые уменьшают количество красящего вещества.

При приготовлении красных вин вся технология направлена для получения интенсивной темной окраски вина, а также необходимой терпкости вина. Как уже отмечалось ранее, переработку следует проводить вместе с гребнями и так, чтобы экстракт кожицы винограда наиболее полно перешел в сусло. Для этого брожение сусла проводят с мезгой 3–4 дня, периодически перемешивая, чтобы не было шапки из мезги. Для брожения используют закваску винных дрожжей, емкость с бродящим суслом накрывают куском фланели или деревянным кругом. После чего мезгу с суслом прессуют. Розовое вино изготавливается из красного винограда, при этом сусло остается в контакте с кожицей несколько часов, затем ее отделяют. Розовое вино не следует делать из смеси красного и белого винограда.

Для приготовления высококачественного вина отстаивание сусла обязательно, так как содержит муть, частицы кожицы, слизь и пыль с поверхности ягод. Важно следить, чтобы при отстаивании сусло самопроизвольно не забродило.

Отстаивание следует проводить при более низких температурах. Затем с помощью резинового шланга прозрачное сусло снимают с осадка. Оставшийся осадок идет для приготовления вина второго сорта.

По такому способу можно приготовить составляющие сусла для купажа, если используемые для этого сорта винограда созревают не в одно время.

Обычно в полученном таким образом соке остаются частички мякоти, поэтому его следует профильтровать.

Натуральные вина должны содержать от 0,7 до 1 процента кислот, что достигается разбавлением первого сока вторым, полученным при заливке водой мезги. Из практики виноделия известно, что для получения 1 градуса спирта в одном литре сока должно быть не менее 17 г сахара, который добавляют перед брожением сока.

Сахар в сусло можно класть любой, кроме рафинада, так как содержащийся в нем ультрамарин задерживает процесс брожения.

Для приготовления легкого вина к соку сразу добавляется все количество сахара, в столовые вина сахар добавляется в два приема, в крепкие – в три приема.

Суслом заполняют бутылки или бочки только на три четверти емкости, иначе при бурном брожении сусло вспенивается и вытекает. Через 5–10 дней, когда часть сахара в сусле выбродится, следует добавить вторую порцию сахара. Для этого из бродильного сосуда отливают часть сока в другую посуду, сахар (вторую порцию) хорошо растворяют в нем, а затем сок выливают обратно, смешивая его с соком, оставшимся в сосуде. При этом надо следить, чтобы, на наружных стенках бутыли или бочки не оставалось сока. Пролитый сок надо сразу же смыть и сосуд тщательно протереть, чтобы уксусные бактерии извне не испортили вино.

Плотно закрывать сосуды с бродящим суслом нельзя, так как образующийся углекислый газ без выхода наружу может разорвать бочку или сосуд. Через ватную пробку углекислота свободно уходит, а попадающие из воздуха микроорганизмы задерживаются ней.

Водяной затвор

После второй заправки сусла сахаром бутыль или бочку нужно закрыть бродильным шпунтом. Устройство его очень простое. В чистой, ошпаренной кипятком пробке просверлить отверстие таким же диаметром, как и резиновая (аптечная) или стеклянная трубка. В проделанное отверстие вставляют трубку, и бродильный шпунт готов. Им затыкают горло бутылки или отверстие бочки. Наружный конец трубки опускают в полулитровую банку. Можно на горлышко бутыли или баллона подвесить пузырек водой и в него опустить конец трубки. Место соединения пробки с трубкой и краями сосуда надо залить воском, парафином, а проще замазать пластилином. Воздух попасть в сосуд не может, а углекислота, пока идет брожение, будет все время выходить по трубке через воду в виде пузырьков. Такое устройство называется водяным затвором.

Есть еще другой способ – использовать резиновую перчатку. В обычной резиновой перчатке прокалывают иголкой кончики пальцев, или лучше – место между пальцами. Затем перчатка надевается на горлышко емкости с суслом, приготовленным для брожения. При брожении перчатка будет надуваться, а при окончании брожения она сдуется и опадет, но водяной затвор является более надежным и предпочтительным.

Внесение изменений в процесс брожения

В нормальных условиях бурное брожение сусла продолжается 10–15 дней, затем оно замедляется и переходит в тихое, которое продолжается 14–20 дней. Обычно в первое время пища для дрожжевых грибков имеется даже в сусле, сильно разбавленном водой. Но для доведения его до самого конца рекомендуется при приготовлении сусла прибавлять к нему нашатыря (на каждый килограмм или литр сусла 0,2–0,4 г нашатыря), являющегося пищей для дрожжей. При замедленном брожении сусла весь период брожения растягивается до 1,5–2 месяцев. В таких случаях брожение следует усилить специальной закваской на культурных винных дрожжах. Если же вы хотите приостановить брожение, сохранив при этом несброженным заранее намеченное количество сахара, то введите в бродящее сусло спирт.

Приготовление винных дрожжей

Винные дрожжи готовят следующим образом: берут 150–200 г изюма белого, высыпают в бутылку, добавляют 50–60 г сахара и заливают теплой кипяченой водой на три четверти объема. Затем бутылку затыкают рыхлой ватной пробкой и ставят в теплое место. Через три – четыре дня закваска готова, ее надо вылить в сусло.

Закваску на диких дрожжах сделать нетрудно. Для этого в свежеприготовленную виноградную или ягодную мезгу добавляют сахар из расчета 100 г на 1 кг ягоды, хорошо размешивают, чтобы весь сахар растворился. Мезга должна быть в стеклянной или эмалированной посуде, закрытой марлей, чтобы не попали насекомые, появляющиеся при брожении сока. В теплом месте при температуре 16–20 градусов в течение 2–3 суток мезга на диких дрожжах хорошо забродит. После этого ее отжимают, и выжатый сок добавляют в сусло со слабым брожением. Хранить закваску можно не более недели. В дальнейшем для закваски можно использовать осадок выбродившего вина, где накапливается много дрожжей хорошего качества.

Свежие винные дрожжи более энергично сбраживают сахар и способны выдержать накопление спирта в вине до 16–17 градусов. При сбраживании сахара винные дрожжи выделяют специфические пахучие вещества, так называемые благородные эфиры, придающие вину приятный запах. Накопление благородных эфиров особенно интенсивно происходит в процессе выдержки вина, как говорят виноделы, «когда разовьется букет», то есть специфически нежный вкус и аромат вина. Поэтому в виноделии лучше употреблять винные дрожжи. Хлебными и пивными дрожжами пользоваться не рекомендуется, так как они только испортят вино.

Расход винных дрожжей – 150 мл на 10 л сусла.

Постарайтесь избежать уксусного скисания вашего вина. Вино, заболевшее уксусным скисанием, исправить невозможно.

Если оно содержит более 1,5 г/л уксусной кислоты, то его считают непригодным к употреблению. Предупредить уксусное скисание можно путем исключения доступа кислорода воздуха при брожении и хранении. Обычно возникает в винах с малой кислотностью и высоким содержанием железа.

Чтобы избежать почернения вина, следует избегать соприкосновения сока, а затем вина с железом и медью.

Разливают белое вино по бутылкам раньше, чем красное, обычно его не выдерживают более 1,5 лет.

Бурное брожение и уход за ним

Во время бурного брожения происходит превращение дрожжевыми грибками сахара в спирт и углекислый газ. При этом в бурном брожении различают два периода: 1) собственно бурное брожение и 2) главное брожение.

При собственно бурном брожении, продолжающемся обычно 3–7 дней, сусло сильно пенится, пузырьки углекислого газа выделяются с такой быстротой, что проходят через бродильный шпунт сплошной струей и подсчитать их почти невозможно (в 1 мин., например, проходит по 150–200 пузырьков газа), в сусле слышно шипение или шум от выходящего газа, сусло сильно волнуется, вздувается, и пена заполняет все оставшееся в посуде над суслом свободное пространство. Это первое брожение называется также иногда верхним, так как дрожжи в это время работают главным образом в верхних частях сусла.

Затем сусло успокаивается, выделение пузырьков газа уменьшается, пена начинает оседать на дно посуды; это значит, что бурное брожение закончилось, и началось главное брожение, называемое также нижним, которое и продолжается до тех пор, пока дрожжевые грибки не переработают в спирт весь сахар или не изготовят столько спирта, что жизнь их будет вынуждена прекратиться. При этом главном брожении сусло уже не сильно пенится, пузырьки газа с каждым днем выделяются все реже и реже и, наконец, доходит до того, что в 1 мин. выделяется лишь 1 пузырек газа. К этому времени на дне посуды скапливается довольно объемистый осадок, состоящий главным образом из дрожжей, само же молодое

вино становится хотя еще и мутноватым, но гораздо более прозрачным, чем было до того сусло. Тогда считают, что бурное (и главное) брожение закончилось и можно приступить к первой переливке вина.

Во время бурного брожения уход за бродящим суслом состоит в следующих работах:

Взмучивание дрожжевого осадка производится для лучшего разложения всего заданного суслу сахара. Дело в том, что хотя бродящее вино мутно от плавающих в нем дрожжей, поднимаемых и увлекаемых со дна посуды выделяющимися пузырьками газа, но не все дрожжи находятся в таком плавающем состоянии. Большая часть их покоится на дне посуды, нагроможденные тысячами слоев друг над другом.

Часто одним лучшим распределением дрожжей в бродящем вине удается весьма заметно повысить их работоспособность. С этой целью по временам во время главного брожения, и в особенности во второй половине его, производят несколько раз взмучивание дрожжевого осадка, взбалтывая его чистой палкой или продувая через осадок струю воздуха из какого-либо меха.

Наблюдение за температурой помещения и бродящего сусла, весьма важно для правильного хода брожения. Наиболее благоприятной для бурного брожения температурой помещения является 18–20°, без резких изменений и колебаний. И за этим нужно старательно наблюдать, если хотят приготовить хорошее вино. Точно так же важно, чтобы и температура сусла не поднималась выше 25°, что однако, легко может произойти во время бурного брожения. Дело в том, что при превращении сахара в спирт дрожжевые грибки выделяют часть теплоты. Благодаря этому, сусло само нагревается и тем сильнее, чем энергичнее идет бурное брожение. Между тем, при температуре выше 25° дрожжевые грибки уже начинают страдать и жизнедеятельность их замедляется, поэтому виноделу следует заботиться о том, чтобы бродящее сусло не слишком сильно нагревалось.

Если же наблюдается чрезмерное нагревание сусла, то следует его охладить, окутывая посуду с бродящим суслом мокрым холстом. Такое же охлаждение сусла можно произвести и при проветривании его на сквозняке или в холодную погоду. Проверка хода брожения производится при окончании главного брожения или если брожение почему-либо прекратилось. В этих случаях следует испробовать молодое вино на вкус, дабы узнать много ли в нем осталось сладости и не будет ли прекращение брожения преждевременным. Если брожение прекратилось, а сладость вина еще значительна, то это могло произойти либо от неправильного подслащивания сусла, либо от несоответствующей температуры помещения или сусла, либо от недостаточной бродильной способности дрожжей, или от неправильного их применения. Всему этому может помочь проветривание вина.

Если же по прекращении брожения сладость или отсутствует или чувствуется мало, а выступает лишь приятная кислотность вина, то винодел может быть доволен, ибо достигнуто уже самое главное – значительнейшая часть сахара переброжена, чем обеспечены и крепость, и прочность молодого вина.

Когда главное брожение дошло до возможного предела, дрожжи лишились сахара или дальнейшей возможности его усваивать и перебраживать, на дне посуды осел слой дрожжевого осадка и молодое вино стало почти прозрачным, то приступают к 1-ой переливке вина.

Первая переливка вина

Осевший на дне посуды толстый слой рыхлого осадка состоит главным образом из умерших дрожжевых грибков и быстро может разложиться или загнить, причем вину сообщатся неприятный вкус и горечь, а также муть, от которых впоследствии избавить вино не всегда удается. Поэтому не следует содержать молодое вино на осадке дольше 2 недель. В особенности это важно для малокислых легких столовых вин, которые портятся быстрее,

чем более крепкие и кислые вина. Для удаления из вина этого осадка и производят переливку вина.

Для этого дня за 2–3 до переливки посуду с вином устанавливают повыше, например, на столе, табуретке, скамье и т. п. К переливке приступают лишь тогда, когда вино после этой перестановки совершенно успокоится и осадок осядет на дно тары. Для переливания вина нужно приобрести 1–1,5 метра резиновой трубки толщиною в палец. Затем, сняв с посуды бродильный шпунт и пробку, опускают в вино один конец трубки только так, чтобы он не коснулся осадка. Другой конец трубки держат над поставленным здесь горшком, ведром, миской или иной посудой или вставляют в горло другой бутыли.

Втягивая через этот конец ртом воздух из трубки, вскоре заставляют течь по ней вино, которое, таким образом, и будет переливаться в подставленные сосуды до тех пор, пока уровень вина в посуде (бочке или бутыли) будет выше, чем уровень вина в сосудах, куда вино слито, либо пока погруженный в вино конец трубки не выйдет из вина и не окажется на воздухе.

Для того чтобы вино лучше проветрилось, следует, чтобы оно выливалось из трубки тонкой, возможно более длинной струйкой (для этого-то посуду с вином и нужно поставить повыше) или даже слегка разбрызгивать льющееся вино.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.